



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PENAMBAHAN SIRSAK (ANNONA MURICATA L) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PERMEN KERAS (HARD CANDY)

ABSTRACT

Kata kunci : Permen keras, Sirsak, Karakteristik Organoleptik

Sirsak merupakan tanaman tropis yang buahnya memiliki aroma dan rasa khas. Daging buahnya berwarna putih susu, rasanya manis-asam dan berbiji kecil. Sirsak memiliki khasiat untuk mengobati berbagai penyakit seperti hepatitis A, asma, hipertensi, kanker, asam urat, penyakit batu empetu, atherosclerosis, demam, dan migran. Banyak orang tidak menyukai buah sirsak karena rasanya sedikit asam dan memiliki bau yang khas sehingga kurang enak langsung dimakan. Sirsak dapat dijadikan olahan makanan ringan diantaranya permen keras. Permen keras adalah permen yang teksturnya padat dan dimakan dengan cara menghisap. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resep standar permen dengan penambahan sirsak, mengetahui tingkat kesukaan Anak-anak terhadap permen keras dengan penambahan sirak, dan mengetahui karakteristik organoleptik pada permen keras dengan penambahan sirsak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Data-data dari uji pengamatan dianalisis dengan cara menentukan nilai rata-rata (mean) dari total yang diperoleh dari narasumber. Data-data dari uji penerimaan dianalisis menggunakan analisis varian (anova) satu jalur pada pembuatan permen keras yang diperoleh dari narasumber, panelis anak-anak (murid SD Negeri 55 Gampong Pineung, Banda Aceh) dan panelis konsumen (Mahasiswa FKIP UNSYIAH). Hasil Penelitian menunjukkan resep standar permen keras dengan penambahan sirsak 100 gram (P1) terdiri dari 100 gram sirsak, 250 gram air, 190 gram glukosa, dan 500 gram gula pasir. Narasumber, panelis anak-anak, dan panelis konsumen menyukai permen keras dengan penambahan sirsak 100 gram (P1). Kepada peneliti yang tertarik dibidang penelitian ini dapat meneliti permen keras dengan buah yang lainnya. Kepada peneliti berikutnya untuk meneliti berbagai permen lunak dengan berbahan baku sirsak. Kepada peneliti lanjutan dapat meneliti permen keras sirsak ditambah dengan susu atau santan untuk meningkatkan rasa.